

m e n u



du 20 au 24 novembre 2017

Nous vous proposons un nouveau menu de la semaine

	Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
DÉJEUNER					
Entrée	Asperges à la crème	Rillettes de porc	Nem's / salade	Carottes BIO à l'orange	Tomate mimosa
Plat	Escalope de porc	Marinée de dinde			Francforts
Accompagnement	Poêlée campagnarde	Pâtes aux légumes	Cassoulet	Couscous poulet merguez	Frites
Produit laitier	Yaourt nature BIO	St Nectaire	Yaourt aux fruits BIO	Camembert	Yaourt nature
Dessert	Poire chocolat	Clémentine BIO	Compote de pommes	Fruit de saison	Salade exotique
Petit Déjeuner		Fruit -chocolat Pain - jus de fruit	Fruit -chocolat Pain - jus de fruit	Fruit -chocolat Pain - jus de fruit	Fruit -chocolat Pain - jus de fruit
Goûter	Boisson Barre de céréales	Boisson Barre de céréales	Boisson Barre de céréales	Boisson Barre de céréales	
DÎNER					
Entrée	Concombres BIO	Macédoine	Salade pamplemousse & surimi	Velouté de potimarron BIO	
Plat	Chili con carne	Saucisses	Nugget's de poulet	Aile de raie	
Accompagnement	Riz BIO	Lentilles	Haricots beurre	Gratin de courgettes	
Produit laitier	Fromage	Yaourt aux fruits	St Paulin	Yaourt nature	
Dessert	Tiramisu	Banane	Far breton	Mousse noix de coco	

Toutes nos viandes bovines sont garanties "CE". Le bon de traçabilité peut être consulté sur simple demande auprès du personnel de restauration.

La Gestionnaire,
M. EVEN

Le Principal,
C.LECOLIER